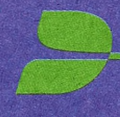
SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 30 DE JUNIO DE 2002
Turismo 12

CIELOS DE TAFÍ

En Tucumán, un viaje al Valle de Tafí. Selva, embalses, cerros y los misteriosos monolitos de piedra del Parque de los Menhires.



Superá la altura de tus exigencias.

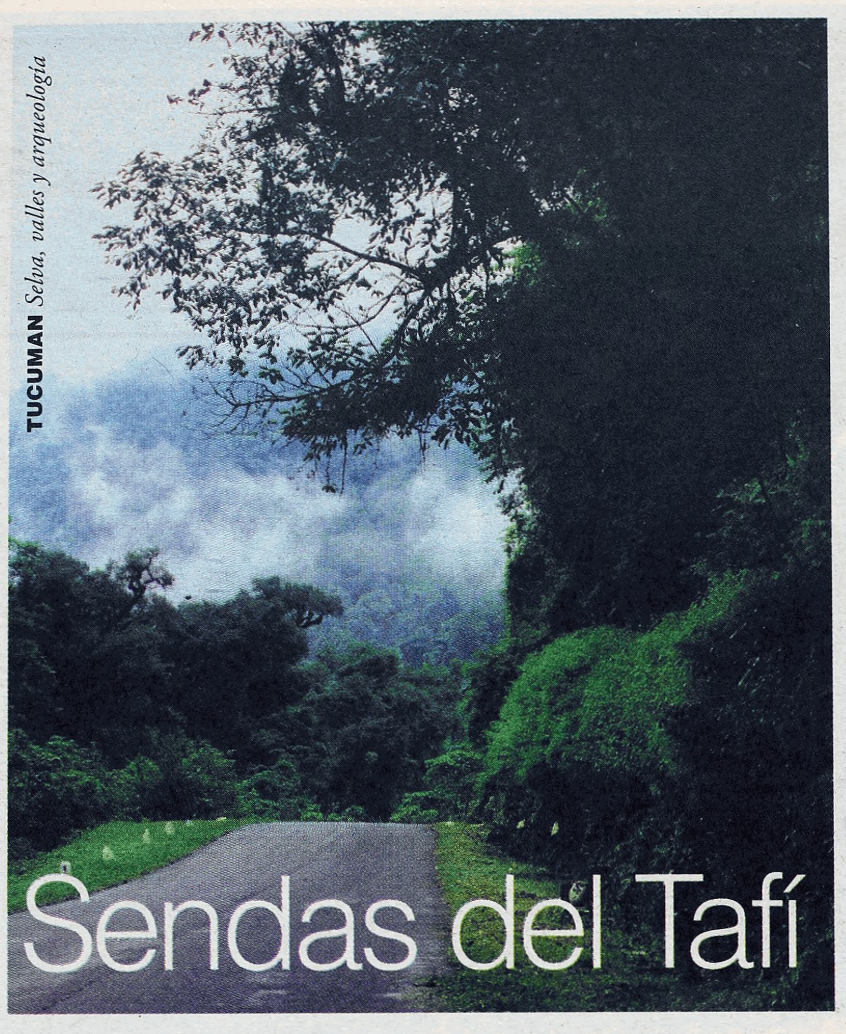


Dinar
Líneas Aéreas

Argentina por Excelencia.

Atención telefónica las 24hs. **0810-555-DINAR (34627)** - Consultá a tu agente de viajes - www.dinar.com.ar





Sendas del Tafí

Por los caminos que atraviesan la desbordante selva subtropical, un viaje al Valle de Tafí. Sobre el flanco de la montaña, un centenar de menhires testimonian la ancestral historia de este lugar, donde los ecos de las zambas tucumanas se combinan con vestigios arqueológicos, un embalse y el turismo rural.

POR GRACIELA CUTULI

Desde Tucumán, a través de los cerros cubiertos de una exuberante vegetación, el viaje al Valle de Tafí no sólo sube hasta la precordillera, sino que se remonta además hasta épocas remotas, cuando los Andes eran el ámbito cotidiano de civilizaciones brillantes. Allí están los extraños menhires que intrigaron a generaciones de arqueólogos y dieron curso a todas las explicaciones posibles –hasta las más fantasiosas– sobre sus presuntos orígenes. Es cierto que representan el legado más original que dejaron las antiguas culturas prehispánicas sobre el suelo argentino. Y es, sin duda, una de las más interesantes visitas que se puede hacer en el Noroeste del país.

DE LAS EMPANADAS A LA SELVA La puerta para este viaje en el espacio y el tiempo es Famaillá, apenas un pueblo que se despierta una vez por año para celebrar las empanadas, una de las especialidades que en cada rincón del noroeste toma sabores propios. Sobre la ruta 38, que va de San Miguel de Tucumán hasta Concepción, y más lejos hasta Andalgalá, en la provincia de Catamarca, se pueden probar algunas recetas de empanadas en los pequeños restaurantes y comprobar si exageran o no los habitantes al declarar que Famaillá es la "Capital Mundial de la Empanada"...

Con la panza llena, por cierto –o con la duda eliminada–, el viaje sigue por la Ruta departamental 307 sobre las faldas de las montañas hacia el Valle de Tafí. El paisaje es hermoso, y la ruta se abre camino en medio de una selva subtropical asombrosa, desbordante, que sube desde los precipicios hasta los bordes del sinuoso camino de cornisa. Esta tupida vegetación es la selva tucumano-boliviana, o selva de yungas, dos nombres diferentes para calificar ese mismo bosque de laureles, tipas, pinos, lapachos, jacarandáes y plantas epífitas. El camino ofrece espectaculares vistas y alterna curvas y contracurvas, siguiendo los pliegues del relieve en la Quebrada del río de los Sosas. El paraje El Indio es el punto preferido para las fotos de familia. Una gigantesca estatua al borde la ruta recuerda a los primeros habitantes de esta región, y señala un mercado artesanal. Kilómetros arriba, por la misma ruta, se pasa por otro paraje, llamado La Heladera, que está ubicado en un recodo de las montañas de tal forma que nunca recibe los rayos del sol.

Poco a poco, la selva se hace menos densa, hasta llegar a los 2000 metros de altura, donde se abre el Valle de Tafí. Rodeado de cumbres que pasan los 3000 metros de altura, este valle rodea un cerro, El Pelado, de 2680 m.s.n.m., que allí aparece como si hubiera sido plantado en el centro del paisaje.

MENHIRES EN LOS ANDES

La ruta 307 atraviesa del Valle de punta a punta, y es el eje que hay que seguir para conocer los principales atractivos de esa región. Lo primero que se conoce del Valle es el Embalse La Angostura, un lago artificial de unas 800 hectáreas donde se practican deportes náuticos y pesca. Fue para su construcción que se realizó lo que se puede comparar con una especie de "Asuán a la argentina": es decir, desplazar monumentos arqueológicos de gran valor que hubieran sido sumergidos por las aguas del embalse, como ocurrió con algunos templos egipcios cuando se construyó la represa de Asuán. Lo lamentable es que no se respetó la posición, ni los entornos originales de los menhires de Tafí fueron trasladados con el mismo cuidado con que lo hizo la Unesco con los templos del Alto Egipto.

Sin embargo, este traslado permitió conservar y preservar los testimonios más originales e inesperados de todo el Noroeste argentino. El actual Parque de los Menhires, cerca de la localidad de El Mollar y del dique del embalse, en la entrada del Valle, agrupa a todos los menhires que se levantaban en distintos puntos del valle, y principalmente en lugares hoy cubiertos por las aguas del embalse. En total son 129 menhires tallados por la cultura tafí, una de las civilizaciones precursoras en laregión en el uso de la cerámica, la ganadería de llamas y la agricultura. Esta cultura se desarrolló a principios de nuestra era, pero algunos de los menhires podrían tener una antigüedad de 2500 años. No todos tienen el mismo tamaño ni el mismo interés por sus motivos. Sobre algunos hasta se puede ver el resto de pinturas. En otros, sin embargo, no son restos, sino directamente graffitis que algunos vándalos –que nunca faltan– pintaron mezclando los conceptos de turismo y degradación gratuita de un patrimonio que es de todos, y un legado para las generaciones futuras de estas culturas que florecieron en todo el Valle...

Aunque algunas guías hablan de dólmenes, es importante destacar que en Tafí se encuentran sólo menhires, es decir monolitos erguidos (el celta "menhir" quiere decir piedra larga), mientras los dólmenes son grandes piedras o rocas planas apoyadas sobre otras más pequeñas, a la manera de una mesa sobre sus patas. Para quien quiera saber más sobre estos menhires, se pueden consultar los estudios de los arqueólogos Ambrosetti y Bruch, que estudiaron con detalle la región. Todavía es posible reconocer algunos de los menhires estudiados en sus emplazamientos originales. Hay que admitir, de hecho, que si bien desde un punto de vista científico el traslado de los menhires no se ha hecho con gran rigor, de un punto de vista fotográfico es todo un éxito, porque la vista que uno tiene del parque de los menhires con el lago a sus pies y el cerro El Pelado en el horizonte es uno de los más bellos paisajes tucumanos.

INDIGENAS Y JESUITAS

Bordeando el lago, la ruta lleva hasta el pueblo de Tafí del Valle. El nombre le viene de un vocablo indígena que quiere decir "entrada espléndida", el calificativo que se

MAR DEL PLATA
JUNIO 45% DTO
descuento por pago anticipado mencionando este aviso

Maison
APART HOTEL
...es habitar la calidez

NETO $ 33.- por persona base doble
NETO $ 22.- por persona base cuadruple


Exclusivos departamentos para 2 - 3 o 4 personas
En pleno centro a media cuadra del Casino y el mar
Cocheras cubiertas en el edificio · Desayuno Buffet · Serv. de mucamas y lavanderia · Cocina completa totalmente equipada · Room service las 24hs · Frigobar Cofres de seguridad individual Voucher piscina climatizada · Descuentos en salas de cine y otras actividades recreativas · Baby Sitter
Belgrano 2143-Mar del Plata - Tel/fax - 0223-4 919974 / 75
maison@satlink.com - www.apartmaison.com.ar


Toda la información de Viajes y Turismo que Ud. necesita
- Horarios
- Hoteles
- Agencias de viajes
- Rentadoras de autos
- Productos
- Novedades

0-800-222-GATA (4262)
4322-8301



$200*
*Suscripción anual. Edición mensual. Precio + IVA.

PROMOCIÓN FIN DE SEMANA

Grand Boulevard Hotel
BUENOS AIRES

70 + IVA Hab. Single
77 + IVA Hab. Doble
Promoción válida de viernes a domingos
Desayuno buffet - Estacionamiento - Restaurante Petit Rue - Health Club (Sauna, Gimnasio, Ducha Escocesa y Finlandesa) - Acceso ilimitado a internet s/ cargo desde la habitación o Business Center
Bernardo de Irigoyen 432 - Buenos Aires - Argentina
Informes y Reservas: (54-11) 5222-9000
Desde el interior sin cargo: 0800-444-BOULEVARD (2685)
E-mail: reservas@grandboulevardhotel.com www.grandboulevardhotel.com


Los extraños menhires, custodios ancestrales del Valle de Tafí.



había dado a este curioso valle de altura perdido entre los cerros. El pueblo de Tafí cuenta con unos 2500 habitantes, y se encuentra a 2000 metros de altura. Sus calles de trazado irregular se aprecian mejor desde el observatorio del Pinar de los Ciervos, unos kilómetros al norte. Desde allí se ve todo el pueblo, hasta el lago artificial. Si el valle puede vanagloriarse de sus más de 25 siglos de civilización, el pueblo hace remontar su fundación hasta principios del siglo XVIII, cuando se produjo la llegada de los jesuitas. En La Banda, el pueblo vecino de Tafí, separado apenas por el delgado chorro de agua del Río Tafí, se encuentra la Capilla Jesuítica. Fue fundada en 1718, y declarada posteriormente Monumento Histórico Nacional. Después de la expulsión de la Compañía de Jesús, la Estancia pasó a manos de una de las familias tradicionales de Tucumán, hasta llegar a ser propiedad de la provincia en 1970. El edificio más antiguo de todo el conjunto es la Capilla, de 1718, y algunas habitaciones a la que se agregaron nuevos edificios en el siglo XIX, levantados alrededor de un patio en cuyo centro se encuentra un aljibe. Hoy la estancia es un museo histórico y arqueológico que muestra piezas de cerámica de las culturas Tafí y Santa María, y pinturas de la época colonial.

Las culturas Tafí (hubo dos: la segunda se extendió desde tercer siglo a.C. hasta el siglo X) precedieron a la cultura Santamariana (se desarrolló alrededor del año 1000) y la cultura incaica (que se instaló años antes de la llegada de los españoles a América). Estas diferentes etapas culturales y de civilización se pueden ver en las piezas de este museo y el "museo de sitio" de la reserva arqueológica de La Bolsa (unos kilómetros al norte de Tafí del Valle). En este lugar, donde se han preservado restos de casas, se puede adivinar el emplazamiento de los sectores de cultivo y ver a los arqueólogos trabajar (siempre y cuando sus becas no hayan sido suspendidas por las reducciones presupuestarias).

Estos dos museos, La Banda y La Bolsa, son los mejores lugares para complementar la visita al parque de los menhires y comprender mejor esta brillante civilización que desarrolló una industria de la cerámica, una agricultura y una arquitectura propias.

QUESOS Y VERDURAS El resto del valle es también una cuestión de quesos; en otras palabras, un paseo por estancias donde se producen y se venden sabrosos quesos y dulces regionales. La estancia Zabaleta, fundada luego de la expulsión de los jesuitas sobre tierras que les pertenecían, propone –además de comprar quesos– presenciar todas sus etapas de elaboración. Se encuentra en las inmediaciones de La Banda. Como la Zabaleta, la Estancia de Las Carreras fue fundada a raíz de la expropiación de la Compañía, y conservó las técnicas de fabricación de quesos que habían implementados los jesuitas en este rincón de los Andes. Esta estancia se encuentra del otro lado del Valle, detrás del Cerro El Pelado.

Para completar el círculo, y cerrar la vuelta a la vez del Valle y del Cerro El Pelado, se llega a El Mollar de vuelta a orillas del embalse la Angostura. Así como Famaillá se despierta de su sopor una vez al año para celebrar las empanadas, El Mollar se anima cada año para los festejos de la Verdura, un extraño nombre para una fiesta, pero que se explica cuando se sabe que estos festejos se remontan a las antiguas celebraciones que hacían los indígenas a la Madre Tierra para pedirle buenas cosechas.

Allí arriba, en el flanco de las montañas, los menhires fueron los testigos privilegiados de aquellos milenarios ritos. Desde su nuevo emplazamiento vigilan ceremonias mucho más triviales y modernas, que son las del turismo, pero en sus grabados y motivos tallados en roca son la memoria del valle, una memoria que recuerda 25 siglos.

DATOS UTILES

Informes turísticos: en el Centro Cívico de Tafí, Calle La Farola s/n. Tel.: 03867-421084.

Museo y capilla de la Estancia Jesuítica de La Banda: abierto todos los días. Consultar horarios.

Reserva Arqueológica de La Bolsa: con visitas guiadas (hay dos por día, que duran aproximadamente dos horas).

Parque de los Menhires: las visitas son libres y no se cobra derecho de acceso ni entrada.

Hoteles: además de una hostería del ACA, hay varios hoteles en Tafí, de 3 a 1 estrellas. También hay cabañas y hospedajes en casas de familia.

Casa de Tucumán en Buenos Aires: Suipacha 140, tel.: 4322-0564.

Casa del Turista en San Miguel de Tucumán: Av. 24 de Septiembre 484, tel.: 0381-4311472.

En Italia



hay más.

Nuestro ARTE y nuestra CULTURA son más admirables e interesantes. Y más: ciudades, vinos, especialidades típicas regionales, naturaleza y más de esa cordialidad italiana.



ENTE NAZIONALE ITALIANO TURISMO

ITALIA
www.enit.it

PUBLICIS

PUERTO MADRYN *Asociación de Pescadores Artesanales (Apamadryn)*

Contra viento y marea

Es época de ballenas y hay quienes ya estarán pensando en viajar a la costa del Chubut para conocerlas y admirarlas. Una oportunidad para conocer y admirar también el duro trabajo de los pescadores artesanales que durante todo el año sacan los frutos del mar. ¿Y qué mejor, entonces, que saborear esas frescas delicias marinas en el restaurante de los propios pescadores de Apamadryn, frente al Golfo Nuevo y con los juegos de ballenas como fondo?



Con redes o buceando, el esforzado oficio del pescador artesanal.

Ya es invierno; el viento sopla con fuerza en Puerto Madryn y Península Valdés. Los rostros, cubiertos con gorras y bufandas, reflejan ateridos el frío austral. A lo lejos, los lomos negros, pardos y blancos de un grupo de ballenas francas emergen elegantemente del mar y vuelven a sumergirse, dejando una huella de espuma en el agua. El paisaje es encantador, a punto tal que nadie, viajante o nativo, osa no detenerse en cada mirador desde el cual se abarque la inmensidad del lugar.

En las afueras de la ciudad de Madryn, camino al sur por el costero boulevard Almirante Brown, se levanta frente al Golfo Nuevo, y con el juego de los cetáceos como fondo, un restaurante de aspecto común, de paredes amarillas algo chillonas y techo de chapa azul celeste. Tan simple por dentro como por fuera, la casa ofrece sin embargo delicias marinas difíciles de igualar: vieiras gratinadas a la provenzal, pulpo al pimentón, salmón al limón y una clásica cazuela de mariscos –todos productos recién extraídos del mar– son sólo algunos de los platos incluidos en la carta.

Quienes atienden el restaurante se saben especiales. Será por el trabajo que les llevó poner en marcha la casa de comidas, será porque son los únicos que ofrecen la mercadería todavía con sabor a mar. Lo cierto es que, como parámetro de su orgullo, la atención supera largamente los límites de la cordialidad. Marta Piñeiro, encargada junto con otras personas de explicar a los clientes cómo se obtienen los frutos ofrecidos, empieza a revelar el secreto: "Formamos parte de la Asociación de Pescadores Artesanales de Puerto Madryn (Apamadryn). El local nos lo cedió el municipio luego de que aprobara nuestro proyecto de reivindicar la pesca artesanal como medio de vida digno y de enseñar a los madrynenses y a los turistas a preparar frutos de mar y a degustarlos".

Apamadryn nació en 1993, aunque para Personería Jurídica no haya existido hasta el '96. En reuniones espontáneas, unas 20 familias dependientes de la pesca artesanal –entre ellas la de Marta y su marido José Ascorti, buzo marisquero– habían acordado formar una organización que los representase en los tiempos difíciles que se aproximaban: surgía ya por esos años la clara intención provincial de declarar a la Península Valdés como Patrimonio Natural de la Humanidad en primer grado. Con ello la pesca artesanal quedaría prohibida, comprendida dentro de las "actividades comerciales del hombre". "Por un lado, buscábamos advertir que, de aprobarse, se privaría del sustento a muchas familias de la zona. Por otro, no estábamos de acuerdo con sacar al hombre del entorno natural que se pretendía mostrar al mundo."

La voz pausada y cálida de Marta es acompañada por el irresistible aroma de las vieiras gratinadas que, servidas sobre una bandeja plateada a un lado del cronista, interrumpen constantemente la charla. "Comé tranquilo –dice ella, aprobando la golosa impertinencia–. Fijate cómo el gusto es diferente al de las congeladas. Además, acá nunca vas a sentir ese olor terrible a pescado de las pescaderías de Buenos Aires." Y tiene razón, toda la razón.

"Lo que logramos entonces –prosigue– fue cambiar la categoría de la península para que se nos permitiera pescar. Demostramos que el trabajo artesanal no es depredatorio. No usamos redes de arrastre que dañan el suelo ni pescamos en volúmenes que puedan perjudicar la reproducción de los peces y frutos. Los buzos eligen manualmente qué llevar y qué no y los recolectores de costa sólo capturan a los cardúmenes que se acercan."

En 1998, Península Valdés fue nombrada Patrimonio Natural por la Unesco, con lo que los golfos Nuevo y San José –este último, asentamiento histórico de la mayoría de los pescadores artesanales y de costa– se convirtieron en paisajes vedados a los barcos de pesca industrial, al menos hasta los primeros tres kilómetros mar adentro. Sin embargo, pese a la existencia de una ley chubutense que ratifica la prohibición, los pescadores han sido perjudicados más de una vez por los barcos pesqueros que, arrastrando sus redes hasta casi el comienzo de la costa, destruyeron parte de un ecosistema regenerable sólo a mediano plazo.

Pero éste es sólo uno de los problemas que enfrentan. El nivel de vida de la mayoría de las ochenta familias que en la actualidad componen Apamadryn dista por mucho del deseado, y esto se debe ante todo a una relación ampliamente desigual entre los humildes pescadores artesanales y las enormes plantas procesadoras. La capacidad de esas plantas de decidir el precio, la cantidad a comprar e, incluso, de elegir el momento de aceptar los frutos recolectados, ha vuelto más frágil que nunca la supervivencia de sus pequeños proveedores.

La lucha a pulmón de Apamadryn por difundir el descreditado arte del pescar a mano y degustar un fruto marino no procesado no es, a pesar de todo, solitaria. Investigadores –en su mayoría biólogos– y empleados del Centro Nacional Patagónico (Cenpat), dependiente del Conicet, han venido colaborando voluntariamente con la asociación, brindando a los pescadores cursos de formación gratuitos acerca de los salmónidos, los mariscos, las algas, la contaminación del medio ambiente y los peligros de la marea roja. Ese apoyo no se limitó a la capacitación: también llegaron a donar sueldos enteros.

Han pasado nueve años desde aquellas reuniones fundacionales. Un proceso caracterizado por la superación de obstáculos, que les ha enseñado a estos pescadores artesanales, casi los únicos del país, a luchar por su vida y su dignidad contra viento y marea. Hoy están planeando expandir sus actividades a clubes de venta dirigidos a la comunidad. Apoyados por la gente del Cenpat, participan de foros y encuentros regionales, nacionales e internacionales. Superan sus propios límites con todas las dificultades que sus condiciones de existencia les imponen. Y ahí están, tan cerca de las ballenas que casi las tocan, tan adentro del mar que nadie puede negarles su pertenencia.

Producción: Darío Nudler.

